AMÉLIORANT SANSEMIX 06-11 À LA LEVARINA

Description

Produit concentré en poudre pour produits fermentés, en particulier applicable en boulangerie. Réduit le temps de pétrissage, procure une pâte plus fine et extensible. Améliore la retenue des gaz, moindre résistance à l'expansion, évite le rétrécissement de la pâte.

Composition qualitative

Farine de blé, Levure de bière inactive, Concentré de protéines de blé, vitamine C (E-300) et enzymes (alpha-amylase, xylanase, phospholipase).

Caractéristiques physico-chimiques

-Aspect : poudre fine

-Couleur : blanche - jaunâtre

-Pourcentage humidité : maximum 10 %

-pH (dispersion aqueuse à 10 %) : 4,50 – 5,50

-Densité apparente (g/L) : 550 – 650

-Solubilité (eau, 1 %) : soluble

Mode d'emploi

Dose recommandée : 600 g d'améliorant pour 100 kg de farine

Conservation

Conserver en lieu frais et sec. Le produit a une durée de 9 mois à compter de la date de fabrication

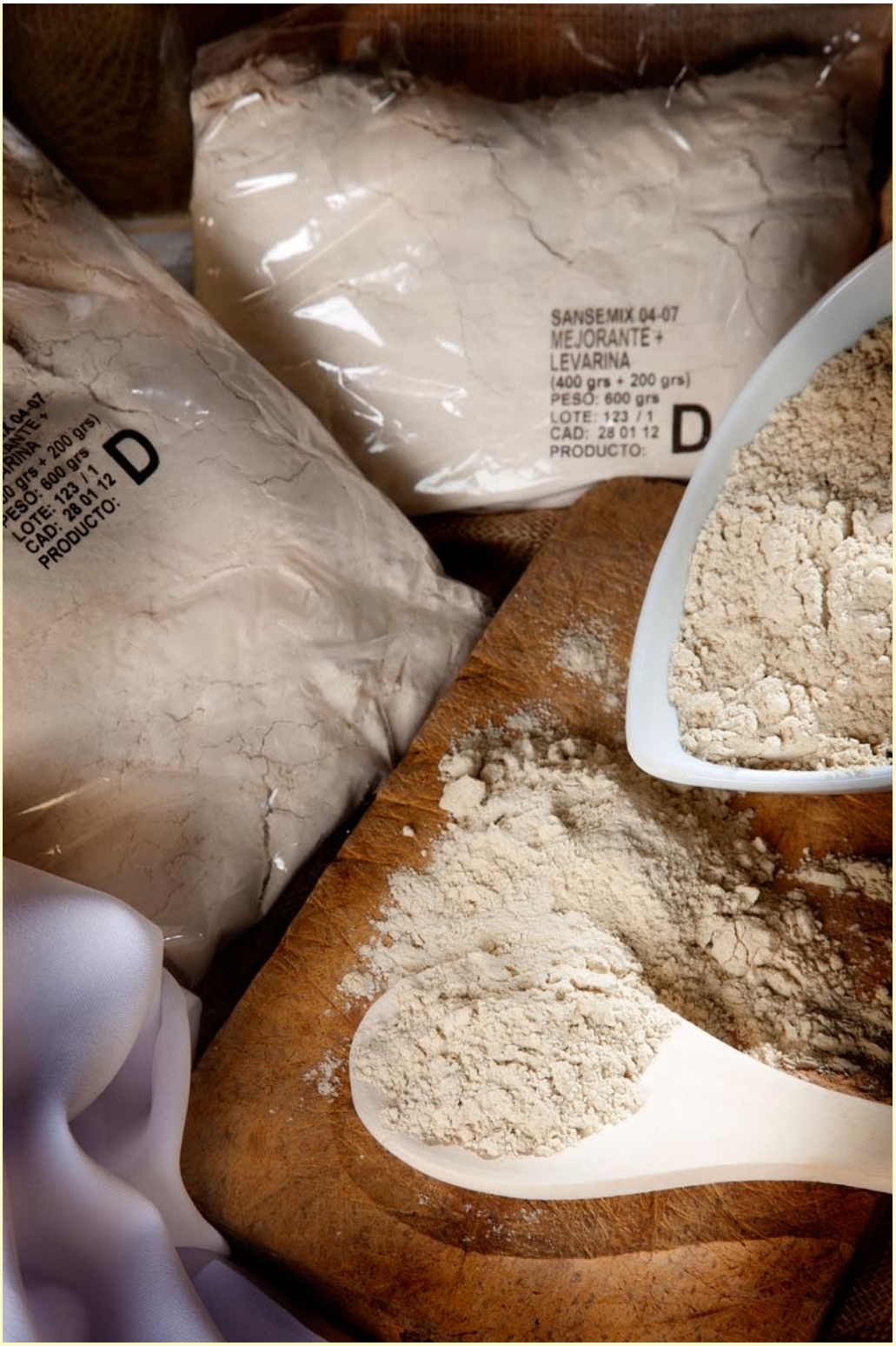
Emballage

Voir annexe 1

Ligne d'améliorants de boulangerie

Proyect W21 S.L.
Avenida de los Pirineos 27, San Sebastián de los Reyes (Madrid) España
T. 00 34 91 659 13 47 - F. 00 34 91 659 13 48
sansemix@epiw21.com

AMÉLIORANT SANSEMIX 06-11 À LA LEVARINA



Ligne d'améliorants de boulangerie